

Les salades

Salade verte	3.-
Salade mêlée Salade verte et crudités	5.-
Grande assiette de salade mêlée Salade verte et crudités	8.50
Salade de roquette et parmesan Sauce balsamique	6.50
Salade de chèvre chaud Salade verte, crudités, petits fromage de chèvre panés, toast	13.-
Salade tomate mozzarella	8.-
Salade paysanne Salade verte, crudités, lardons, croutons, œufs	11.-
Salade océane Salade verte, crudités, gambas décortiquées	13.-
Salade norvégienne Salade verte, crudités, saumon fumé, œufs	13.-



Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella, origan)	10.-
Bella Napoli (anchois, câpres, olives)	11.-
Gorgonzola	11.-
Prosciutto (jambon)	11.-
Funghi (champignons frais)	11.-
Profunghi (jambon champignons)	11.-
Pugliese (thon, poivrons, câpre)	11.-
Quattro stagioni (jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives)	11.-
Hawaï (jambon, ananas)	11.-
Primavera (tomates fraîches, basilic)	11.-
Romana (salami piquant, olives)	11.-
El Diablo (bacon, olives, ail, oignons, persil, piments)	11.-
Capriciosa (jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives)	11.-
Marcello (Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment)	11.-
Pulcinella (jambon cru, rucola)	11.-
Végétarienne (Artichauts, épinards)	11.-

Pizze

Merguez	11.-
Tunisienne (Merguez, poivrons, piments)	11.-
4 formaggi (Mozzarella, gorgonzola, parmesan, gruyère)	11.-
Fribourg Olympique (Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives)	11.-
Rustica (câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments)	11.-
Thon (Thon, oignons, olives)	11.-
Sicilienne (câpres, olives, jambon, poivrons)	11.-
Biancaneve (Aubergines, poivrons, tomates fraîches)	11.-
Carpaccio (Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan)	11.-
Tricolore (rucola, tomates fraîches, parmesan)	11.-
Calzone (pizza fermée jambon, champignons, œuf)	11.-
Marina (Fruits de mer)	11.-
Campionne (sauce bolognaise, fromage râpé, œuf, olives, origan)	11.-
Florentine (jambon, œuf)	11.-
Corléone (thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	11.-

Les soupes

Crème de tomate Velouté de tomates, basilic et croûtons à l'ail	6.-
Soupe de chalet Soupe de légumes, macaroni, haricots blancs, gruyère et crème double	8.-



Pizze

Exotic (blanc de poulet au curry, ananas)	11.-
Gamberetti (jambon, gambas, ail)	11.-
Gorgonlard (gorgonzola, lard)	11.-
Prosciutto gorgon (gorgonzola, jambon)	11.-
Parma (jambon cru, mascarpone)	11.-
Veneziana (courgettes, aubergines, tomates fraîches)	11.-
Carmen (jambon, mascarpone)	11.-
Saumon (saumon, câpres, rucola)	11.-
Reblochon (lardons, oignons, pomme de terre, fromage, reblochon)	11.-
Mexicaine (blanc de poulet, tomates , poivrons, olives, origan)	11.-



Rigatoni ou Spaghetti

Les sauces :

Pesto	9.-
Carbonara	9.-
Gambas	11.-
Napolitaine	8.-
Bolognaise	9.-
Gorgonzola épinards	10.-
Chanterelles	10.-
Morilles	13.-



Pour les pâtes au four, env. 15 mn d'attente

Lasagne bolognaise « maison »	11.-
Lasagne végétarienne « maison »	10.-
Lasagne au saumon « maison »	12.-

Roast-beef
Servi avec des pommes frites

Poulet au panier
Servi avec des pommes frites

Chicken Nugget's 8 pièces
servi avec des pommes frites

Filets de perche frits
Servi avec des pommes frites

Poulet à l'indienne
Émincé de poulet, curry indien, épinards, servi avec du riz basmati

Poulet tandoori
Poulet mariné aux épices
(curry, gingembre, cumin, piment de Cayenne),
cuit au four, sauce yogourt, riz basmati

Jambon à l'os
Pommes frites et garniture de crudités

Tartare de boeuf
Servi avec toast et pommes frites

Tartare aux 2 saumons
(saumon frais et saumon fumé)
Servi avec toast et pommes frites

Tartare de bœuf thaï
(coriandre, citronnelle, échalote, gingembre, ail, feuille de citron vert,
piment rouge, galanga)
Toast et pommes frites
Garniture de crudités

Tartare de bœuf à l'italienne
(tomates séchées, copeaux de grana padano)
Servi avec toast et pommes frites



TARTARE

14.-

12.-

11.-

15.-

13.50

14.50

12.-

15.50

15.50

16.-

16.-

Les viandes

Entrecôte de cheval nature (env.180 gr) 15.-

Entrecôte de bœuf nature (env.180 gr) 18.-

Filet de poulet nature (env.180 gr) 13.-

Royale nature (cheval, bœuf, poulet, gambas) (env. 220 gr) 19.-

Les sauces à choix :

Marchand de vin 2.-

Beurre Café de Paris 3.-

Chanterelles 3.-

Morilles 4.-

Fondue chinoise

Poulet (250 gr), riz, 5 sauces maison 14.-

Bœuf (250 gr), riz, 5 sauces maison 20.50

Cheval (250 gr), riz, 5 sauces maison 19.50

Le trio (250 gr), riz, 5 sauces maison 18.-

Possibilité de louer le matériel
(caquelon, réchaud, brûleur, fourchettes) le set 4.-
Dépôt 20.-

Les_Thés

Cafés

Café , expresso	2.-
Café au lait	3.-
Double expresso	3.-
Capuccino	3.-
Macchiato	3.-
Chocolat viennois	3.50
Café viennois	3.50
Croissant	1.30
Pain au chocolat	2.30
Sandwich	3.70

Thé noir	2.-
Thé vert	2.-
Thé vert jasmin	2.-
Thé vert citron	2.-
Verveine	2.-
Menthe	2.-
Cynorrhodon	2.-
Tilleul	2.-
Camomille	2.-
Lady grey	2.-
Pomme cannelle	2.-
Fraise mango	2.-
Rhubarbe gingembre	2.-
Pêche fruits de la passion	2.-
Orange cannelle	2.-
Fruits rouges	2.-
Chaï	2.-

Minérales bouteilles

Eau minérale avec gaz	50cl	2.-
Eau minérale sans gaz	50cl	3.-
Coca zero	50cl	2.-
Sinalco	50cl	2.-
Ice tea lemon	50cl	2.-
Ice tea peach	50cl	2.-
Rivella rouge	33cl	3.-
Rivella bleu	33cl	3.-
Red bull	25cl	3.-

Minérales

	3 dl	5 dl
Eau gazeuse, plate	2.50	3.50
Ice tea	2.50	3.50
Coca	2.50	3.50
Citron	2.50	3.50
Jus de pomme	2.50	3.50
Jus d'orange	3.-	4.-
Jus d'ananas	3.-	4.-
Nectar de mangues	3.-	4.-
Nectar fruits de la passion	3.-	4.-
Nectar de fraise	3.-	4.-
Schweppes tonic	2.50	3.50
Bitter lemon	2.50	3.50

Apéritif

4cl

Campari 23°	3.50
Apérol 11°	3.50
Cinzano blanc 15°	3.50
Cinzano rouge 15°	3.50
Cynar 16.5°	3.50
Suze 20°	3.50
Ricard 2cl 45°	3.-
Pastis 2cl 45°	3.-
Porto 19°	3.50
Montenegro 23°	3.50
Jägermeister 25°	3.50

Spiritueux**4cl**

Rhum blanc, brun 37.5°	4.-
Whisky 40°	4.-
Vodka blanche 40°	4.-
Tequila blanche, brune 38°	4.-
Gin 37.5°	4.-
Malibu 24°	4.-
Passoã 17°	4.-
Bailey's 16°	4.-

Digestifs**2cl**

Pomme	3.50
Abricotine	4.-
Williamine	4.-
Sambuca	4.-
Grappa	4.-
Cognac	4.-
Calvados	4.-

BIERES**Pression****25cl****50cl**

Cardinal 4.8°	2.60	4.50
Cardinal blanche	3.50	5.50
Kilkenny (rousse) 4.3°	3.50	5.50
Guinness (brune) 4.3°	3.50	5.50
Hop House (Guinness blonde)	3.50	5.50
Grimbergen blonde 6.6°	3.50	5.50
Grimbergen rouge 6°	3.50	5.50
Valaisane pale ale	3.50	5.50
Brooklin East IPA	3.50	5.50

BIERES BOUTEILLES**33cl**

Sans alcool	3.50
Corona 4.6°	4.-
Duvel 8.5°	4.-
Leffe blonde 6.6°	4.-
Desperados 5.9°	4.-
Chimay brune 9°	4.-
Fin du monde 9°	4.-

VINS

5 dl

Blanc

Fendant 70 cl 12.-

Johannisberg 50 cl 10.-

Rosé

Rosé du Valais 70 cl 12.-

Les bouteilles 50 cl

Primitivo Salento 2017 12.5° 12.-

Cannonau Sardegna 2018 13° 14.-

Humagne 2018 13.5° 15.-

Cornalin 2016 13.5° 15.-

Suisse

Pinot Noir de Salquenen 2017 13° 15.-
Cave d'Uvrier Sion

Cornalin 2018 13.5° 18.-
Germanier Conthey

Humagne rouge 2018 13.5° 18.-
Cave St.Pierre Chamoson

Château de Gruyère 2017 13° 22.-
St.Saphorin Grand Cru
Gamay Gamaret

Esprit d'Or 2016 13.5° 14.-
Gamay Gamaret

Espagne

Rioja Marques de Vitoria 75 cl 14° 2016 13.-
100% tempranillo
12 mois en barrique

Gamellon 13.-
Jumillia crianza 14.5° 2018
Monastrelle, Cabernet sauvignon

Viña Mayor 16.-
Ribera del Duero 14° 2018
Tempranillo crianza

Portugal

Azinhaga De Ouro 11.-
Douro D.O.C 2015 13°
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Torre de Ferro 11.-
Dão 13,5°
Reserva 2016

Argentine

Malbec 2018 13,5° 12.-
Bodega Torino

Italie

Salice Salentino DOC 2018 Adoeno Puglia 13°	12.-
Valpolicella Ripasso 2019 Cantina Casalforte corvina, rondinella, corvinone 13,5°	15.-
Cannonau di Sardegna 2020 Le Bombare 13.5° Grenache noire	14.-
Le Difese 2016 13° 70% Cabernet-Sauvignon - 30% Sangiovese Il s'agit du troisième vin produit par la Tenuta San Guido, producteur du fameux Sassicaia. Un vin de grande qualité, facile à boire et plaisant Parker 88 / 100	22.-
Primitivo di Manduria 2018 Adoeno 13.5°	13.-
Rocca Rubia Riserva 2016 Cantina Santadi Vieilli en fût de chêne 100 % Carignano 14.5°	24.-
Primitivo di Manduria DOC 2021 Maestro de Pigo 14°	15.-

Les vins

France

Rouge Passion Pays d'Oc domaine Belot 13° 50 % Syrah, 20 % grenache, 30 % merlot	12.-
St.Chinian Les Mouleyres 2015 domaine Belot 14° assemblage de 60 % syrah, 15 % grenache, 25% mourvèdre vieilli en fût de chêne	15.-
Best Of Belot 2014 Syrah grenache 14,5°	25.-
Sans Complexe 2015 Domaine Belot 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10%	27.-
Cahors clos LaCoutale 2015 Malbec, merlot	14.-
Madiran Ch. Laffite Teston 2015 vieilles vignes 100% tannat	17.-
Château D'Hanteillan 2016 Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois 13,5° Médaille d'or Concours de Bordeaux 2018	17.-
Château Mazails 2018 Bordeaux Médoc Cru bourgeois 13.5° Médaille de bronze Concours Paris 2020 100% tannat	18.-
Bergerac Château Rudelle 13.5% 2019 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec Médaille d'or Paris 2020	15.-

